La nuova linea di prodotti Grom

confetture-e-marmellata-grom-a67d4aea

Tradizione e innovazione sono da sempre la forza di Grom e la tensione che ci guida ogni giorno verso il miglioramento continuo. Dopo oltre quindici anni di esperienza, ricerca e successi nel mondo del gelato, arriva oggi la nuova linea Grom di prodotti “come il gelato, oltre il gelato”: confetture e marmellate, biscotti e creme spalmabili realizzati a partire da materie prime selezionate e lavorate con rispetto, confermando ancora una volta la filosofia che contraddistingue Grom. I prodotti della nuova linea hanno le stesse caratteristiche del gelato Grom: creati con il meglio che la Natura ci offre, adatti anche ai consumatori intolleranti al glutine, e “etichette pulite” per trasmettere uno dei valori chiave del brand: la trasparenza.

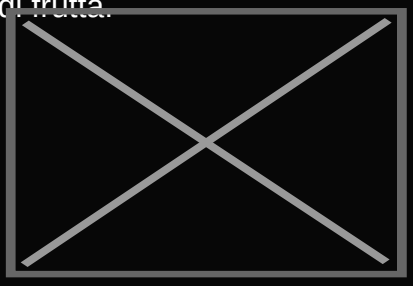
“Nel 2017 ci eravamo prefissati un nuovo traguardo da raggiungere, sempre legato alla passione per il gusto puro delle materie prime che utilizziamo per i nostri gelati – affermano orgogliosi **Guido Martinetti e Federico Grom**, co-fondatori e amministratori delegati di Grom. – *Abbiamo così voluto offrire queste stesse materie prime anche in altre forme: confetture e marmellate, biscotti e creme spalmabili. Siamo quindi lieti di dare oggi il benvenuto alla nuova linea di prodotti che ha rappresentato per noi, esperti del gelato, una grande sfida. L’idea è nata dalla passione per le materie prime, la stessa che ci ha portato a fondare un’azienda agricola, Mura Mura, in cui fare ricerca sugli ingredienti e imparare linguaggi e tecniche agricole per confrontarci con i fornitori con cui collaboriamo.”*

LE CONFETTURE E MARMELLATE

Le confetture e le marmellate di Grom vengono prodotte solo con frutta (al 120%1) e zucchero di canna bianco. Unica eccezione la marmellata di limone, che contiene frutta al 60%, una percentuale alta, individuata con attenzione perché la naturale acidità del limone risulti amabile ed equilibrata. Le 5 confetture e la marmellata di limone di Grom, accompagnate a fette biscottate e pane fresco, sono l’ingrediente ideale per iniziare la giornata nel migliore dei modi e la colazione o lo spuntino perfetto per tutti gli sportivi. Possono anche essere ricettate per creare sfiziose crostate o biscotti ripieni e utilizzate per accompagnare i formaggi.

La linea delle confetture e marmellate di Grom presenta sei referenze:
• Confettura extra di ciliegia
• Confettura extra di lampone
• Confettura extra di albicocca
• Confettura extra di pesca
• Confettura extra di fragola
• Marmellata di limone

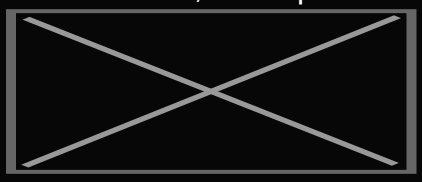
1 per fare 100 grammi di confettura vengono utilizzati 120 grammi di frutta (che durante il processo di cottura perde parte della sua acqua). Il risultato finale è una confettura con un’elevata concentrazione di frutta.



I BISCOTTI

La linea biscotti di Grom è stata creata con l’obiettivo di creare i biscotti per il gelato, coerenti con la nostra filosofia: senza aromi, coloranti o emulsionanti e adatti anche ai consumatori intolleranti al glutine. La passione per la tradizione e per gli ingredienti ha fatto sì che tutti i biscotti della linea fossero realizzati con uova di gallina allevate a terra, una miscela speciale di farina di mais con chicchi macinati a pietra da Mulino Marello. I biscotti reinterpretano perfettamente i gusti iconici di Grom come pistacchio, nocciola e cioccolato dell’Ecuador.

I biscotti di Grom sono disponibili in 4 varianti:
• di Meliga che in piemontese vuol dire “mais”, l’ingrediente principale di questi biscotti
• al pistacchio, con un intrigante nota salata che completa ed esalta il gusto del pistacchio
• alla nocciola, per un richiamo alle tradizioni della pasticceria piemontese
• al cioccolato, dal sapore vellutato, avvolgente e persistente



LE CREME SPALMABILI

Le creme spalmabili di Grom arrivano direttamente dall’esperienza acquisita in 15 anni nel mondo della gelateria e sono un’esplosione di gusto che soddisfa anche i consumatori più esigenti grazie all’elevata percentuale dell’ingrediente principale che conferisce gusto puro e struttura senza

l’aggiunta di lecitina.

Le referenze delle creme spalmabili sono quattro:
• Crema al Pistacchio: realizzata con il 33% di pasta di pistacchio
• Crema al cioccolato con cioccolato fondente Venezuela, caramello e sale di Maldon
• Crema al cioccolato con fave di cacao: con il 23% di cacao, 4% di cioccolato fondente e 3% di granella di fave di cacao
• Crema al cioccolato gianduia: con il 40% di pasta di nocciole, 10% di olio di nocciola e 3% di granella di nocciola caramellata